WEST

Generate Collection

L3: Entry 16 of 35 File: DWPI Oct 9, 1997

DERWENT-ACC-NO: 1997-512282
DERWENT-WEEK: 199918
COPYRIGHT 2003 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Convenience food product comprises precooked filling stored in separate precooked edible container - made from mixture of sauce and potatoes, rice or noodles

INVENTOR: BUSCHMANN, H; SCHULZ, S

PATENT-ASSIGNEE:

ASSIGNEE	CODE
SYPA GMBH SYSTEME PATENTVERWERTUNG	SYPAN

PRIORITY-DATA: 1996WO-DE02087 (November 1, 1996), 1996DE-2011167 (March 29, 1996)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE	PAGES	MAIN-IPC
WO 9736505 A1	October 9, 1997	G	019	A23P001/08
EP 906035 A1	April 7, 1999	G	000	A23P001/08
AU 9722929 A	October 22, 1997		000	A23P001/08

DESIGNATED-STATES: AL AM AT AU AZ BA BB BG BR BY CA CH CN CU CZ DE DK EE ES FI GB GE GH HU IL IS JP KE KG KP KR KZ LC LK LR LS LT LU LV MD MG MK MN MW MX NO NZ PL PT RO RU SD SE SG SI SK TJ TM TR TT UA UG US UZ VN YU AT BE CH DE DK EA ES FI FR GB GH GR IE IT KE LS LU MC MW NL OA PT SD SE SZ UG AT BE CH DE DK ES FI FR GB GR IE IT LI NL PT SE

CITED-DOCUMENTS:DE 2544905; DE 3704192 ; DE 4117093 ; DE 9308730 ; EP 152218 ; EP 648431 ; FR 1495626 ; FR 2497067 ; FR 2596958 ; GB 2208784 ; US 4171380 ; WO 9215199

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DATE	APPL-NO	DESCRIPTOR
WO 9736505A1	March 29, 1997	1997WO-EP01601	
EP 906035A1	March 29, 1997	1997EP-0915460	
EP 906035A1	March 29, 1997	1997WO-EP01601	
EP 906035A1		WO 9736505	Based on
AU 9722929A	March 29, 1997	1997AU-0022929	
AU 9722929A		WO 9736505	Based on

INT-CL (IPC): A21 D 13/00; A23 P 1/08

RELATED-ACC-NO: 1996-385941

ABSTRACTED-PUB-NO: WO 9736505A
BASIC-ABSTRACT:

Two-part food product, comprises a substantially pre-cooked container (2) with a wall at 5 (especially 10-15) mm thick, which surrounds a cavity (4) large enough to

hold a substantially pre-cooked filling (3). The container and filling are preserved by air-tight packaging and/or deep freezing. Also claimed are: (i) the preparation of these products comprising the preparation of grated potato, rice or noodles by cooking until al dente, leaving to cool and drain, mixing with 20-40 (especially 25-30) wt.% sauce, pressing into the required shape and deep-freezing or packaging in a similar manner to ensure that they remain preserved; (ii) the preparation of the filling comprising boiling a sauce mixed with chosen ingredients, pouring it into a mould and then packaging; and (iii) the mould comprising a lower section with a partially circular (preferably semi-circular) cross-section with a length of 10-15 cm and an upper section with dimensions corresponding to those of the filling has a profile that extends into the lower section.

ADVANTAGE - Convenience foods are provided which are quick to prepare. The taste and consistency can be altered immediately prior to consumption.

CHOSEN-DRAWING: Dwg.1/5

TITLE-TERMS: CONVENIENT FOOD PRODUCT COMPRISE PRECOOKED FILL STORAGE SEPARATE PRECOOKED EDIBLE CONTAINER MADE MIXTURE SAUCE POTATO RICE NOODLE

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D03-H01M;

SECONDARY-ACC-NO:
CPI Secondary Accession Numbers: C1997-163452

PCT WELTORGANISATION FÜR GEISTIGES EIGENTUM
Internationales Büro

INTERNATIONALE ANMELDUNG VERÖFFENTLICHT NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES PATENTWESENS (PCT)

(51) *Internationale Patentklassifikation 6* :
A23P 1/08, A21D 13/00

A1

(11) **Internationale Veröffentlichungsnummer:** **WO 97/36505**

(43) **Internationales Veröffentlichungsdatum:** 9. Oktober 1997 (09.10.97)

(21) **Internationales Aktenzeichen:** PCT/EP97/01601

(22) **Internationales Anmeldedatum:** 29. März 1997 (29.03.97)

(30) **Prioritätsdaten:**
296 11 167.8 29. März 1996 (29.03.96) DE
PCT/DE96/02087 1. November 1996 (01.11.96) WO
(34) Länder für die die regionale oder internationale Anmeldung eingereicht worden ist: DE usw.

(71) **Anmelder** *(für alle Bestimmungsstaaten ausser US)*: SYPA GMBH SYSTEME-PATENTVERWERTUNG [DE/DE]; Irmgardstrasse 15, D-81479 München (DE).

(72) **Erfinder; und**
(75) **Erfinder/Anmelder** *(nur für US)*: BUSCHMANN, Henning [DE/DE]; Königinstrasse 45, D-80539 München (DE). SCHULZ, Stephan [DE/IT]; Via Ca' Angelo, 80, I-61013 Mercatino Conca (IT).

(74) **Anwalt:** BÜCHEL & PARTNER AG; Letzanaweg 25, FL-9495 *Triesen (LI).*

(81) **Bestimmungsstaaten:** AL, AM, AT, AT (Gebrauchsmuster), AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BY, CA, CH, CN, CU, CZ, CZ (Gebrauchsmuster), DE, DE (Gebrauchsmuster), DK, DK (Gebrauchsmuster), EE, EE (Gebrauchsmuster), ES (Gebrauchsmuster), FI, FI (Gebrauchsmuster), GB, GE, GH, HU, IL, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MD, MG, MK, MN, MW, MX, NO, NZ, PL, PT (Gebrauchsmuster), RO, RU, SD, SE, SG, SI, SK, SK (Gebrauchsmuster), TJ, TM, TR, TT, UA, UG, US, UZ, VN, YU, ARIPO Patent (GH, KE, LS, MW, SD, SZ, UG), eurasisches Patent (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europäisches Patent (AT, BE, CH, DE, DK, ES, FI, FR, GB, GR, IE, IT, LU, MC, NL, PT, SE), OAPI Patent (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

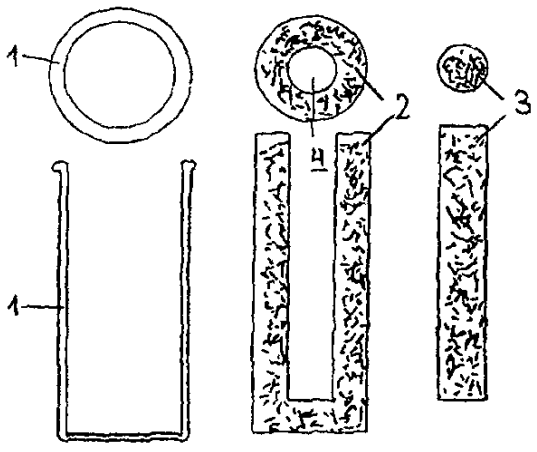
Veröffentlicht
Mit internationalem Recherchenbericht.

(54) **Title:** FOOD PRODUCT IN TWO PARTS

(54) **Bezeichnung:** ZWEITEILIGES VERZEHRPRODUKT

(57) **Abstract**

A food product consists of a substantially ready-cooked hollow part (2) with a wall at least 5, preferably 10 to 15 mm thick which encloses a cavity (4) which is large enough to receive a substantially ready-cooked filling (3). The product is in particular preserved by being in air-tight packing and/or deep-frozen. At least the outer surface of the hollow part (2) may be coated with an edible reinforcing layer (8), in particular breadcrumbs or dough. Both parts may be made of pressed potato pieces, rice and/or dough, or minced meat, fish, mushrooms and/or vegetables, if required mixed with a binder. The filling (3) is for example a sauce optionally bound to form a jelly or sweetened.



(57) **Zusammenfassung**

Das Verzehrprodukt besteht aus einem im wesentlichen fertig gegarten Aufnahmeteil (2), der eine Wand von wenigstens 5, vorzugsweise von 10 bis 15 mm Stärke aufweist, die einen Hohlraum (4) von solchen Dimensionen umschliesst, dass er einen im wesentlichen fertig gegarten Befüllteil (3) aufnimmt. Es ist insbesondere konservierend luftdicht verpackt und/oder tiefgefroren. Gegebenenfalls ist zumindest die äussere Oberfläche des Aufnahmeteils (2) von einer essbaren Verstärkungsschichte (8), insbesondere einer Panier oder einem Teig überzogen. Die beiden Teile können aus - gegebenenfalls mit einem Bindemittel - verpressten Kartoffelteilen, Reis und/oder Teigwaren, bzw. aus Fleisch-, Fisch-, Pilz- und/oder Gemüseteilen bestehen. Der Befüllteil (3) ist z.B. eine - gegebenenfalls geleeartig gebundene, allenfalls auch als Süssspeise rezeptierte - Sauce.

LEDIGLICH ZUR INFORMATION

Codes zur Identifizierung von PCT-Vertragsstaaten auf den Kopfbögen der Schriften, die internationale Anmeldungen gemäss dem PCT veröffentlichen.

AL	Albanien	ES	Spanien	LS	Lesotho	SI	Slowenien
AM	Armenien	FI	Finnland	LT	Litauen	SK	Slowakei
AT	Österreich	FR	Frankreich	LU	Luxemburg	SN	Senegal
AU	Australien	GA	Gabun	LV	Lettland	SZ	Swasiland
AZ	Aserbaidschan	GB	Vereinigtes Königreich	MC	Monaco	TD	Tschad
BA	Bosnien-Herzegowina	GE	Georgien	MD	Republik Moldau	TG	Togo
BB	Barbados	GH	Ghana	MG	Madagaskar	TJ	Tadschikistan
BE	Belgien	GN	Guinea	MK	Die ehemalige jugoslawische Republik Mazedonien	TM	Turkmenistan
BF	Burkina Faso	GR	Griechenland			TR	Türkei
BG	Bulgarien	HU	Ungarn	ML	Mali	TT	Trinidad und Tobago
BJ	Benin	IE	Irland	MN	Mongolei	UA	Ukraine
BR	Brasilien	IL	Israel	MR	Mauretanien	UG	Uganda
BY	Belarus	IS	Island	MW	Malawi	US	Vereinigte Staaten von Amerika
CA	Kanada	IT	Italien	MX	Mexiko		
CF	Zentralafrikanische Republik	JP	Japan	NE	Niger	UZ	Usbekistan
CG	Kongo	KE	Kenia	NL	Niederlande	VN	Vietnam
CH	Schweiz	KG	Kirgisistan	NO	Norwegen	YU	Jugoslawien
CI	Côte d'Ivoire	KP	Demokratische Volksrepublik Korea	NZ	Neuseeland	ZW	Zimbabwe
CM	Kamerun			PL	Polen		
CN	China	KR	Republik Korea	PT	Portugal		
CU	Kuba	KZ	Kasachstan	RO	Rumänien		
CZ	Tschechische Republik	LC	St. Lucia	RU	Russische Föderation		
DE	Deutschland	LI	Liechtenstein	SD	Sudan		
DK	Dänemark	LK	Sri Lanka	SE	Schweden		
EE	Estland	LR	Liberia	SG	Singapur		

Zweiteiliges Verzehrprodukt

Die vorliegende Erfindung betrifft ein zumindest zweiteiliges Verzehrprodukt, das aus einem im wesentlichen fertig gegarten Aufnahmeteil und einem im wesentlichen fertig gegarten Befüllteil besteht. Der Aufnahmeteil umschliesst dabei einen Hohlraum, in den der Befüllteil aufgenommen wird. Zur Erleichterung des Handlings bei Zubereitung und Verzehr kann zusätzlich noch ein Verzehrbehältnis verwendet werden.

Die heute in der Lebensmitteltechnik hergestellten, vorgefertigten Verzehrprodukte werden durch Verwendung eines oder mehrer unterschiedlicher Ausgangsprodukte hergestellt. Das fertige Produkt wird zur Konservierung üblicherweise entweder luftdicht verpackt oder als Gefriergut gelagert. Vor dem Verzehr werden die Produkte je nach Inhalt gekocht, gebraten oder gebacken, eventuell noch mit beigepackten oder in jedem Haushalt vorhandenen Zutaten (Saucen, Staubzucker etc.) versehen und anschliessend serviert. Nicht bekannt ist jedoch, vorgefertigte Lebensmittel in aufeinander abgestimmter Formgebung herzustellen und es damit dem Endverbraucher zu ermöglichen, sich rasch und unkompliziert aus den verschiedenen, vorgefertigten Bestandteilen ein dem jeweiligen Bedarf angepasstes Verzehrprodukt zusammenzustellen.

In ZA 8103984-A wird die Herstellung eines Nahrungsmittels beschrieben, das aus einer flexiblen, essbaren oder nicht essbaren Hülle besteht, die ein gekochtes Produkt auf Getreide-, Gemüse-, Fleisch-, Geflügel- oder Fischbasis enthält. Für die Zubereitung kann dieses Produkt in der Hülle erhitzt und anschliessend, je nach Beschaffenheit der Hülle, mit oder ohne diese verzehrt werden. Durch die Hülle wird einerseits die Haltbarkeit des Inhalts verbessert und andererseits die Zubereitung der fertigen Mahlzeit erleichtert. Weder wird hier angedeutet, dass die Hülle und der Inhalt getrennt voneinander tiefgefroren oder anderweitig konserviert, noch dass die zur Aufnahme des Nahrungsmittels verwendeten Hüllen in irgendeiner Weise geschmacklich variiert oder zur Geschmacksverbesserung verwendet werden könnten.

Im Gegensatz zum Stand der Technik hat es sich die vorliegende Erfindung zur Aufgabe gestellt, dem Endverbraucher ein Verzehrprodukt zur Verfügung

zu stellen, das einerseits ebenso rasch wie traditionelle Fertiggerichte zubereitet werden kann, andererseits aber noch die Wahlmöglichkeit bietet, Geschmacksrichtung und Konsistenz unmittelbar vor dem Verzehr zusammenzustellen.

Dies gelingt durch die Verwirklichung der Merkmale des Anspruches 1, insbesondere durch eine Kombination geschmacklich unterschiedlicher Aufnahme- und Befüllteile. Bevorzugte Ausführungsformen der Erfindung sind in den abhängigen Ansprüchen beschrieben.

Der erfindungsgemässe Schnellimbiss besteht aus einem vorgekochten oder gebackenen Basismaterial, das - wenn auch nicht bevorzugt - zu einem Zylinder geformt sein kann, der einen Füllkanal zur Aufnahme eines runden Kerns unterschiedlichen Inhalts aufweist.Der Zylinder kann - ebenfalls nicht bevorzugt - zwecks leichterer Hantierbarkeit, insbesondere im heissen Zustand, in einer an sich bekannten Waffel untergebracht werden. Bevorzugt ist aber, zwecks besserer Hantierbarkeit, eine längliche, oben offene, z.B. schiffchenartige Form des Basismaterials, bzw. zwecks Vereinfachung und Verbilligung, eine Beschichtung des Zylinders bzw. Schiffchens mit einer festen Panier oder Teigschichte. Die Füllung (der Kern) kann aus Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Käse, Saucen, Nachspeisen, Eiskrem oder ähnlichem bestehen. Alle Teile des Schnellimbisses werden vorgefertigt, miteinander kombiniert, und als Fertiggericht geliefert, das ohne weitere Zubereitung verzehrt werden kann.

Bei der vorliegenden Erfindung handelt es sich nun auch um ein Kombinationsprodukt, bei dem mehrere Einzelprodukte zu einem (derart variablen) Fertigprodukt kombiniert werden können. Die Vorteile liegen auf der Hand: ein hygienisch einwandfreies Produkt mit wenig oder keinem Umverpackungsabfall, einer hohen Variabilität im Grundprodukt und einer Vielzahl von Geschmacksvarianten.

Die Aufnahmeteile sind in unterschiedlichen Formen bzw. Figuren ausgeführte, vor- oder fertiggkochte, vor- oder fertiggebratene, vor- oder fertigpanierte Verzehrprodukte auf der Basis von beispielsweise Fleisch,

Fisch, Reis, Nudeln, Kartoffelmasse, Rösti, Gemüse, Mais, Algen, Soja, Getreide- oder Dessertprodukten.

Dazu wird die Ausgangsmasse der Aufnahmeteile in Form eines offenen Zylinders, Halbzylinders, Schiffchens, Ovals, Quaders, Dreiecks, Rechtecks, einer Ei- oder Halbkugelform oder in Figurenform gepresst. Je nach Grundform weist der Aufnahmeteil eine nach oben offene Befüllmulde oder einen Befüllkanal auf, in die oder in den der Befüllteil eingelegt werden kann. Eine besonders einfach herzustellende und in ihrer Hantierbarkeit vorteilhafte Ausführungsform ergibt sich, wenn der Aufnahmeteil die Form eines an beiden Stirnseiten geschlossenen Halbzylinders, dessen Öffnung in einer parallel zur Achse liegenden Ebene liegt, oder eines Bootes (Schiffchens) aufweist.

Grösse, Form und Durchmesser des oder der Aufnahmeteile können variieren; so können beispielsweise Doppelformen, Kinderportionen oder ähnliches hergestellt werden. In den Aufnahmeteil können unterschiedlichste Befüllteile eingelegt werden, die je nach Grundform des Aufnahmeteils in die Befüllmulde oder in den Befüllkanal eingebracht werden und ihrerseits an die Form des Aufnahmeteils angepasst sind.

Die Befüllteile bestehen aus vorgekochten und vorgefertigten Verzehrprodukten auf der Basis von - gegebenenfalls geleeartig gebundenenen bzw. geleeartig ungebundenen - Sossen, Fleisch, Fisch, Geflügel, Käse etc., oder auch Dessertprodukten und Speiseeis. Diese Befüllteile sind zu einem Rundling oder anderen Verpackungsformen geformt, vorzugsweise tiefgefroren, oder flüssig bzw. geleeartig gebunden abgepackt und konserviert. Die Form des Befüllteils ist der jeweiligen Form des im Aufnahmeteil vorgesehenen Hohlraumes angepasst.

Dabei ist es möglich, zu einem Aufnahmeteil Befüllteile unterschiedlicher Geschmacksrichtungen herzustellen, sodass der Endverbraucher denselben Aufnahmeteil beispielsweise zur Erstellung eines vegetarischen bzw. eines Verzehrprodukts mit Geflügelfüllung oder ähnlichem verwenden kann. Sowohl die Aufnahmeteile als auch der Befüllteil sind vor dem Erhitzen tiefgefroren oder auf andere Weise konserviert.

Wie bereits erwähnt, kann zur Erleichterung des Handlings bei Zubereitung, Servieren und Verzehr des mit eingelegtem Befüllteil versehenen Aufnahmeteils eine Verzehrwaffel bzw. ein Verzehrbehältnis verwendet werden, das aus Waffel- oder Teigmasse, aus Mais, Getreide, pflanzlicher Stärke oder auf Kartoffelbasis oder ähnlichem bestehen kann und der jeweiligen Form des Aufnahmeteils angepasst ist. Zur optimalen Anpassung an die jeweilige Geschmacksrichtung können essbare Teig- oder Waffelbehältnisse entweder geschmacksneutral oder unterschiedlich gewürzt beigelegt werden. Dabei können sowohl beispielsweise mit Chilli, Pfeffer, Paprika und Curry gewürzte, als auch süsse Waffeln und Teigsorten verwendet werden.

Die Erfindung betrifft aber auch ein Verfahren und eine Form zur Herstellung des Verzehrproduktes und wird im folgenden beispielhaft näher erläutert.

Beispiel 1 (Herstellung der Aufnahmeteile):
Es wird eine Bindermischung für die Aufnahmeteile aus der hellen Sauce KQ CPC 3422 (Tradename der Corn Products Corp., Saucenbasis aus Mehl, Fett, Eiweiss, Milchzucker und Salz), Milch und Gewürzen hergestellt. Daneben werden rohe Kartoffelraspel (in der dreifachen Wassermenge), Reis oder Bandnudeln (in der fünffachen Wassermenge) auf "Biss" gekocht, abgekühlt und abtropfen gelassen, mit etwa 25-30 Gew.% der Bindermischung gemischt und in die gewünschte Form gepresst. Der resultierende Aufnahmeteil wird zunächst tiefgefroren, anschliessend - bevorzugt nur auf der Aussenseite - zweimal nacheinander mit Vollei und Paniermehl beschichtet und schliesslich in 160°C heissem Fett frittiert. Er wird nach dem Abkühlen neuerlich tiefgefroren - oder anderweitig konserviert - und verpackt.

Beispiel 2 (Herstellung einer "bayerischen Sauce" als Befüllteil):
Zunächst werden Wasser und Milch im Mengenverhältnis 1:2 leicht erwärmt, 3% dunkle Saucenbasis KQ CPC 3423 (Tradename der Corn Products Corp.) eingerührt und unter Rühren auf 95°C erhitzt. Daneben werden Bauchspeck und Zwiebeln angeröstet, mit Schweinefleisch-Hachée versetzt und zusammen mit Gewürzkräutern und Champignonstückchen mit der Sauce gemischt. Man erhitzt nochmals 3 bis 5 min lang auf 85°C und vergiesst in die gewünschte

Befüllteil-Form. Nach dem Tiefgefrieren wird der Befüllteil aus der Form entfernt und verpackt.

Beispiel 3 (Herstellung einer "italienischen Sauce" als Befüllteil):
Rindfleisch-Hachee wird in Fett angebraten, mit Wasser aufgegossen, und mit Tomatenmark gemischt, auf 90°C erhitzt. Man gibt nun feingehackte Gewürzkräuter und Gemüse-Kleinteile zu und kocht alles nochmals 3 bis 5 min bei 90°C. Anschliessend vergiesst man in die gewünschte Befüllteil-Form. Nach dem Tiefgefrieren wird der Befüllteil aus der Form entfernt und verpackt.

Beispiel 4 (Herstellung einer "chinesischen - vegetarischen, süss-sauren - Sauce" als Befüllteil):
Wasser wird leicht erwärmt, mit 7% heller Sauce KQ CPC 3422 (Tradename der Corn Products Corp.) versetzt und unter ständigem Rühren auf 95°C erhitzt. Man fügt unter weiterem, leichten Kochen bei 90°C zunächst die Gewürzmischung und anschliessend die Gemüse-Früchtemischung zu und lässt 5 bis 6 min lang weiterkochen. Anschliessend vergiesst man in die gewünschte Befüllteil-Form. Nach dem Tiefgefrieren wird der Befüllteil aus der Form entfernt und verpackt.

Die Erfindung wird weiters im folgenden anhand der Zeichnung beispielhaft näher erläutert. Es zeigen:

Fig.1 eine Ausführungsform der Erfindung in Form eines Zylinders mit Befüllkanal und Befüllteil;

Fig.2 einen unteren Formteil für die Herstellung eines erfindungsgemässen Aufnahmeteils in perspektivischer Ansicht.

Fig.3 eine Form für die Herstellung eines erfindungsgemässen Aufnahmeteils in Querschnitt (a) und Längsschnitt (b), sowie eine Form (c) für die Herstellung eines erfindungsgemässen Befüllteils im Längsschnitt;

Fig.4 eine Form für die Herstellung eines anderen Aufnahmeteils im Längsschnitt;

Fig.5 einen erfindungsgemässen Aufnahmeteil mit integrierter Aussenhaut, im Querschnitt.

Fig. 1 zeigt ein erstes - nicht bevorzugtes - Ausführungsbeispiel eines erfindungsgemässen Verzehrproduktes. Dabei werden die einzelnen Teile, d.h. ein Verzehrbehältnis 1, z.B. in Waffelform, ein Aufnahmeteil 2 mit Befüllkanal 4, je in Längs- und Querschnitt, sowie ein Befüllteil 3 im Längsschnitt gezeigt. Werden von mindestens einem einzelnen Teil Varianten unterschiedlicher Konsistenz hergestellt, so können diese beliebig mit den anderen Teilen des Verzehrprodukts kombiniert werden. Wird beispielsweise ein tiefgefrorenes Befüllteil mit einem bei Bedarf ebenfalls tiefgefrorenen Aufnahmeteil kombiniert, so kann das Verzehrprodukt innerhalb von ca. 50-100 Sekunden im Mikrowellenofen oder in Pfanne oder Backofen auf Essenstemperatur gebracht werden.

Von der Hantierbarkeit beim Verzehr ist eine Formgebung des erfindungsgemässen Produktes bevorzugt, wie sie in einer Form nach den Fig.2 bis 4 erzeugt werden kann. In einen Formunterteil 5;5' von halbkreisförmigem (oder kreissegmentförmigem, Fig.4) Querschnitt wird die für die Herstellung des Aufnahmeteils 2;2' bestimmte Mischung gefüllt, mit Hilfe eines Deckels 6;6' formgebend gepresst und anschliessend tiefgefroren bzw. gelieren gelassen. Parallel dazu wird in eine - gegebenenfalls offene - Form 7, deren Hohlraum der Form des gewünschten Befüllteils 3 entspricht, die für dessen Herstellung bestimmte Mischung eingefüllt, was meist ohne Verpressen geschehen kann, und ebenfalls tiefgefroren bzw. gelieren gelassen. Erforderlichenfalls kann aber selbstverständlich auch der Befüllteil 3 durch einen nicht dargestellten - gegebenenfalls formgebenden- Deckel in den Formunterteil 7 gepresst werden.

Fig.5 zeigt einen erfindungsgemässen Aufnahmeteil 2 mit integrierter Aussenhaut 8 aus Panier oder Teig.

Das fertige, erfindungsgemässe Verzehrprodukt kann auch, wie bereits erwähnt, z.B. in der Art eines als Dauerkonserve abgepackten Diätgerichts, konservierend behandelt und luftdicht verpackt gelagert werden. Insbesondere für diesen Zweck ist natürlich eine geleeartige Bindung des Befüllteils 3 wichtig.

Andererseits kann auch der Aufnahmeteil 2, 2' aus relativ festgebratenem Fleisch-Hachee - ähnlich einem faschierten Laibchen - bestehen und mit einer Pilz-, Gemüse- oder dergleichen Sauce als Befüllteil gefüllt werden.

Die Erfindung ist keineswegs auf die gegebenen Ausführungsbeispiele beschränkt. So können selbstverständlich, wie bereits erwähnt, sowohl der Aufnahme- als auch der Befüllteil als Süssspeise bzw. Dessert rezeptiert sein, z.B. mit Obstgelee, Vanille- oder Scholadensauce, Mohn-, Quark- oder Nussmasse od.dgl. im Befüllteil.

Auch kann die Herstellung der Teile bei industrieller Grossproduktion gegebenenfalls durch Strangextrusion und Schockgefrieren erfolgen. Die mit dem Aufnahmeteil integrierte, die Handhabung erleichternde Hülle bzw. Aussenschicht kann in diesem Fall durch Koextrusion, oder im Fall der Formpressung durch Einlegen entsprechender Teigblätter in den Formunterteil oder durch Besprühen oder Bestreichen der Innenseite mit einer geeigneten Panade vor dem Befüllen mit der für die Herstellung des Aufnahmeteils bestimmten Mischung gebildet werden.

PATENTANSPRÜCHE

1. Zweiteiliges Verzehrprodukt, bestehend aus einem im wesentlichen fertig gegarten Aufnahmeteil (2), der eine Wand von wenigstens 5, vorzugsweise von 10 bis 15 mm Stärke aufweist, die einen Hohlraum (4) von solchen Dimensionen umschliesst, dass er einen im wesentlichen fertig gegarten Befüllteil (3) aufnimmt, und wobei Aufnahmeteil (2) und Befüllteil (3) konservierend luftdicht verpackt und/oder tiefgefroren sind.

2. Verzehrprodukt nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass zumindest die äussere Oberfläche des Aufnahmeteils (2) von einer essbaren Verstärkungsschicht (8), insbesondere einer Panier oder einem Teig, überzogen ist.

3. Verzehrprodukt nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass der Aufnahmeteil (2) - gegebenenfalls mit einem Bindemittel - verpresste Kartoffelteile, Reis und/oder Teigwaren, bzw. Fleisch-, Fisch-, Pilz- und/oder Gemüseteile enthält.

4. Verzehrprodukt nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass der Befüllteil (3) aus einer - gegebenenfalls geleeartig gebundenen - Sauce besteht und entweder Fleisch-, Fisch-, Pilz- und/oder Gemüseteile, oder Obst, Vanille, Schokolade und/oder Quark enthält.

5. Verzehrprodukt nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass der Aufnahmeteil (2) die Form eines an wenigstens einer Seite offenen Zylinders bzw. Halbzylinders hat.

6. Verfahren zur Herstellung des Aufnahmeteils (2) für ein Verzehrprodukt nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass rohe Kartoffelraspel, Reis oder Nudeln auf "Biss" gekocht, abgekühlt und abtropfen gelassen, mit 20 bis 40, vorzugsweise 25-30 Gew.% einer Saucenbasis gemischt und in die gewünschte Form

gepresst, sowie anschliessend tiefgefroren oder anderweitig konserviert und verpackt werden.

7. Verfahren nach Anspruch 6, dadurch gekennzeichnet, dass die tiefgefrorenen Aufnahmeteile (2) wenigstens einmal - bevorzugt zweimal - nacheinander in Vollei und Paniermehl getaucht bzw. damit beschichtet und in heissem Fett fritiert, sowie nach dem Abkühlen neuerlich tiefgefroren oder anderweitig konserviert und verpackt werden.

8. Verfahren nach Anspruch 6 oder 7, dadurch gekennzeichnet, dass die Innenseite zumindest desjenigen Formteils (5,5'), der die Aussenseite des Aufnahmeteils (2) formt, vor dem Einfüllen der Mischung mit einer - z.B. Teig- - Masse belegt bzw. beschichtet wird, die am fertigen Aufnahmeteil (2) eine integrierte, die Handhabung erleichternde, feste Aussenhaut (8) bildet.

9. Verfahren zur Herstellung des Befüllteils (3) für ein Verzehrprodukt nach einem der vorhergehenden Ansprüche, dadurch gekennzeichnet, dass eine Saucenbasis mit den gewünschten Zutaten versetzt und gekocht, in die gewünschte Form gegossen, sowie anschliessend tiefgefroren oder konservierend verpackt wird.

10. Form zur Herstellung des Aufnahmeteils (2) für ein Verzehrprodukt nach einem der Ansprüche 1 bis 5, dadurch gekennzeichnet, dass sie aus einem Formunterteil (5,5') mit kreissegmentförmigem - vorzugsweise halbkreisförmigem - Querschnitt und etwa 10 bis etwa 15 cm Länge, sowie einem Formoberteil (6,6') besteht, der einen in den Formunterteil (5,5') ragenden Vorsprung (9,9') aufweist, dessen Form und Grösse dem gewünschten Befüllteil (3) entsprechen.

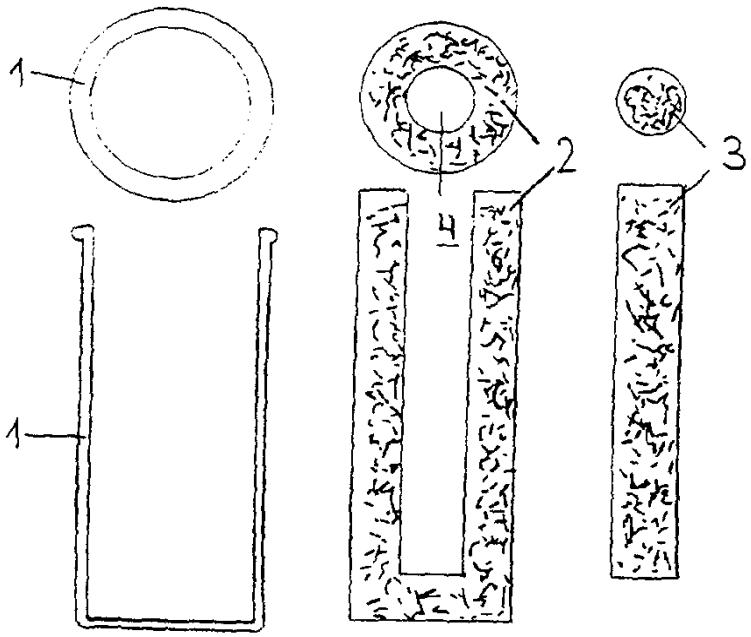


Fig. 1

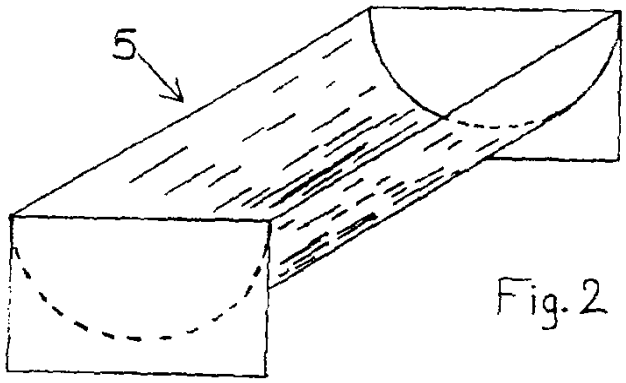


Fig. 2

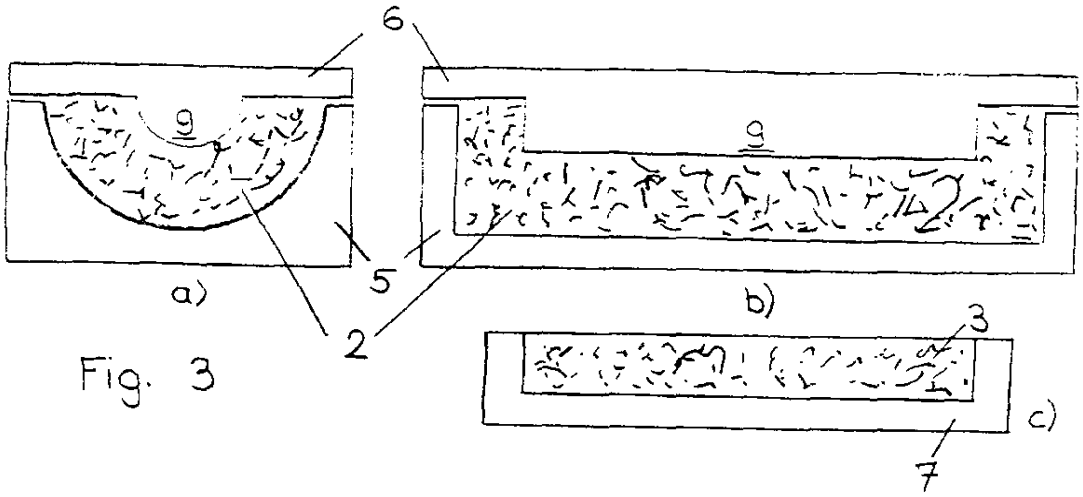


Fig. 3

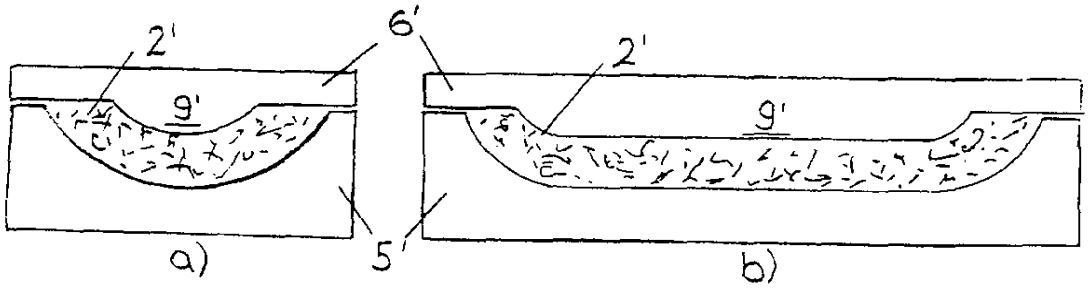


Fig. 4

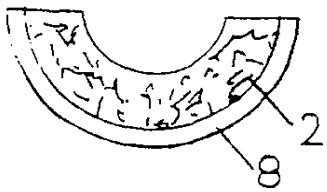


Fig. 5

WEST

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Inter nal Application No
PCT/EP 97/01601

A. CLASSIFICATION OF SUBJECT MATTER
IPC 6 A23P1/08 A21D13/00

According to International Patent Classification (IPC) or to both national classification and IPC

B. FIELDS SEARCHED

Minimum documentation searched (classification system followed by classification symbols)
IPC 6 A23P A21D

Documentation searched other than minimum documentation to the extent that such documents are included in the fields searched

Electronic data base consulted during the international search (name of data base and, where practical, search terms used)

C. DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	DE 37 04 192 A (NOCKEMANN OTTO) 25 August 1988 see column 6, paragraph 2 see column 3, line 65 - column 4, line 59 see claims 1-5 ---	1-6,9
X	DE 41 17 093 A (NOCKEMANN OTTO) 26 November 1992 see the whole document ---	1,3-6,9
X	FR 1 495 626 A (P.DAUGU) 20 December 1967 see page 2, left-hand column, paragraph 3 - right-hand column, paragraph 4 see page 1, left-hand column, line 1 - page 1, right-hand column, paragraph 3 see claims --- -/--	1,3-6,9

[X] Further documents are listed in the continuation of box C.

[X] Patent family members are listed in annex.

* Special categories of cited documents :

"A" document defining the general state of the art which is not considered to be of particular relevance

"E" earlier document but published on or after the international filing date

"L" document which may throw doubts on priority claim(s) or which is cited to establish the publication date of another citation or other special reason (as specified)

"O" document referring to an oral disclosure, use, exhibition or other means

"P" document published prior to the international filing date but later than the priority date claimed

"T" later document published after the international filing date or priority date and not in conflict with the application but cited to understand the principle or theory underlying the invention

"X" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered novel or cannot be considered to involve an inventive step when the document is taken alone

"Y" document of particular relevance; the claimed invention cannot be considered to involve an inventive step when the document is combined with one or more other such documents, such combination being obvious to a person skilled in the art.

"&" document member of the same patent family

Date of the actual completion of the international search	Date of mailing of the international search report
17 June 1997	07.07.97

Name and mailing address of the ISA	Authorized officer
European Patent Office, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+ 31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax (+ 31-70) 340-3016	Vuillamy, V

Form PCT/ISA/210 (second sheet) (July 1992)

WEST

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Inter nal Application No
PCT/EP 97/01601

C.(Continuation) DOCUMENTS CONSIDERED TO BE RELEVANT

Category *	Citation of document, with indication, where appropriate, of the relevant passages	Relevant to claim No.
X	EP 0 152 218 A (WITCH CHIPS LTD) 21 August 1985 see claims 1,2,6-9 see page 1, line 21 - line 25 see page 3, line 16 - line 17 see page 4, line 1 - line 20	1,4,5,9
X	FR 2 596 958 A (FLODOR SA) 16 October 1987 see claim 1 see page 2, line 4 - line 29	1,2,4,5,9
X	WO 92 15199 A (NOCKEMANN OTTO) 17 September 1992 see page 4, line 1 - line 12 see figures 1-3	10
X	FR 2 497 067 A (PARIS GDS MOULINS) 2 July 1982 see page 1, line 15 - page 2, line 10 see page 4, line 8 - line 29 see page 5, line 5 - line 19	1,4,5,9
X	EP 0 648 431 A (OLIVER MICHEL ;LANCIEN PATRICK PIERRE ROGER (FR)) 19 April 1995 see column 5, line 31 - line 36	9
X	GB 2 208 784 A (ITOI YASUAKI) 19 April 1989 see figure 6 see page 9, line 1 - page 10, paragraph 3	6,10
A	DE 25 44 905 A (BOC LTD) 21 April 1977 see claims see page 17, paragraph 3	6-8
A	DE 93 08 730 U (G.CICCOLELLA) 12 August 1993 see claims	3,6
A	US 4 171 380 A (FORKNER JOHN H) 16 October 1979 see figures see claims	6,8

Form PCT/ISA/210 (continuation of second sheet) (July 1992)

WEST

INTERNATIONAL SEARCH REPORT

Information on patent family members

Inter nal Application No
PCT/EP 97/01601

Patent document cited in search report	Publication date	Patent family member(s)	Publication date
DE 3704192 A	25-08-88	EP 0293552 A	07-12-88
		JP 63294767 A	01-12-88
DE 4117093 A	26-11-92	DE 4106376 A	03-09-92
		WO 9215199 A	17-09-92
FR 1495626 A	20-12-67	NONE	
EP 0152218 A	21-08-85	NONE	
FR 2596958 A	16-10-87	NONE	
WO 9215199 A	17-09-92	DE 4106376 A	03-09-92
		DE 4117093 A	26-11-92
FR 2497067 A	02-07-82	JP 57125644 A	05-08-82
EP 0648431 A	19-04-95	FR 2710246 A	31-03-95
GB 2208784 A	19-04-89	JP 1181753 A	19-07-89
		CN 1034475 A	09-08-89
		HK 41992 A	19-06-92
DE 2544905 A	21-04-77	NONE	
DE 9308730 U	12-08-93	NONE	
US 4171380 A	16-10-79	NONE	

WEST

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Inter nales Aktenzeichen
PCT/EP 97/01601

A. KLASSIFIZIERUNG DES ANMELDUNGSGEGENSTANDES
IPK 6 A23P1/08 A21D13/00

Nach der Internationalen Patentklassifikation (IPK) oder nach der nationalen Klassifikation und der IPK

B. RECHERCHIERTE GEBIETE

Recherchierter Mindestprüfstoff (Klassifikationssystem und Klassifikationssymbole)
IPK 6 A23P A21D

Recherchierte aber nicht zum Mindestprüfstoff gehörende Veröffentlichungen, soweit diese unter die recherchierten Gebiete fallen

Während der internationalen Recherche konsultierte elektronische Datenbank (Name der Datenbank und evtl. verwendete Suchbegriffe)

C. ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN

Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
X	DE 37 04 192 A (NOCKEMANN OTTO) 25.August 1988 siehe Spalte 6, Absatz 2 siehe Spalte 3, Zeile 65 - Spalte 4, Zeile 59 siehe Ansprüche 1-5 ---	1-6,9
X	DE 41 17 093 A (NOCKEMANN OTTO) 26.November 1992 siehe das ganze Dokument ---	1,3-6,9
X	FR 1 495 626 A (P.DAUGU) 20.Dezember 1967 siehe Seite 2, linke Spalte, Absatz 3 - rechte Spalte, Absatz 4 siehe Seite 1, linke Spalte, Zeile 1 - Seite 1, rechte Spalte, Absatz 3 siehe Ansprüche --- -/--	1,3-6,9

[X] Weitere Veröffentlichungen sind der Fortsetzung von Feld C zu entnehmen

[X] Siehe Anhang Patentfamilie

* Besondere Kategorien von angegebenen Veröffentlichungen :

"A" Veröffentlichung, die den allgemeinen Stand der Technik definiert, aber nicht als besonders bedeutsam anzusehen ist

"E" älteres Dokument, das jedoch erst am oder nach dem internationalen Anmeldedatum veröffentlicht worden ist

"L" Veröffentlichung, die geeignet ist, einen Prioritätsanspruch zweifelhaft erscheinen zu lassen, oder durch die das Veröffentlichungsdatum einer anderen im Recherchenbericht genannten Veröffentlichung belegt werden soll oder die aus einem anderen besonderen Grund angegeben ist (wie ausgeführt)

"O" Veröffentlichung, die sich auf eine mündliche Offenbarung, eine Benutzung, eine Ausstellung oder andere Maßnahmen bezieht

"P" Veröffentlichung, die vor dem internationalen Anmeldedatum, aber nach dem beanspruchten Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist

"T" Spätere Veröffentlichung, die nach dem internationalen Anmeldedatum oder dem Prioritätsdatum veröffentlicht worden ist und mit der Anmeldung nicht kollidiert, sondern nur zum Verständnis des der Erfindung zugrundeliegenden Prinzips oder der ihr zugrundeliegenden Theorie angegeben ist

"X" Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann allein aufgrund dieser Veröffentlichung nicht als neu oder auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden

"Y" Veröffentlichung von besonderer Bedeutung; die beanspruchte Erfindung kann nicht als auf erfinderischer Tätigkeit beruhend betrachtet werden, wenn die Veröffentlichung mit einer oder mehreren anderen Veröffentlichungen dieser Kategorie in Verbindung gebracht wird und diese Verbindung für einen Fachmann naheliegend ist

"&" Veröffentlichung, die Mitglied derselben Patentfamilie ist

Datum des Abschlusses der internationalen Recherche	Absendedatum des internationalen Recherchenberichts
17.Juni 1997	07.07.97

Name und Postanschrift der Internationale Recherchenbehörde	Bevollmächtigter Bediensteter
Europäisches Patentamt, P.B. 5818 Patentlaan 2 NL - 2280 HV Rijswijk Tel. (+ 31-70) 340-2040, Tx. 31 651 epo nl, Fax (+ 31-70) 340-3016	Vuillamy, V

Formblatt PCT/ISA/210 (Blatt 2) (Juli 1992)

WEST

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Inter nales Aktenzeichen
PCT/EP 97/01601

C.(Fortsetzung) ALS WESENTLICH ANGESEHENE UNTERLAGEN

Kategorie*	Bezeichnung der Veröffentlichung, soweit erforderlich unter Angabe der in Betracht kommenden Teile	Betr. Anspruch Nr.
X	EP 0 152 218 A (WITCH CHIPS LTD) 21.August 1985 siehe Ansprüche 1,2,6-9 siehe Seite 1, Zeile 21 - Zeile 25 siehe Seite 3, Zeile 16 - Zeile 17 siehe Seite 4, Zeile 1 - Zeile 20	1,4,5,9
X	FR 2 596 958 A (FLODOR SA) 16.Oktober 1987 siehe Anspruch 1 siehe Seite 2, Zeile 4 - Zeile 29	1,2,4,5,9
X	WO 92 15199 A (NOCKEMANN OTTO) 17.September 1992 siehe Seite 4, Zeile 1 - Zeile 12 siehe Abbildungen 1-3	10
X	FR 2 497 067 A (PARIS GDS MOULINS) 2.Juli 1982 siehe Seite 1, Zeile 15 - Seite 2, Zeile 10 siehe Seite 4, Zeile 8 - Zeile 29 siehe Seite 5, Zeile 5 - Zeile 19	1,4,5,9
X	EP 0 648 431 A (OLIVER MICHEL ;LANCIEN PATRICK PIERRE ROGER (FR)) 19.April 1995 siehe Spalte 5, Zeile 31 - Zeile 36	9
X	GB 2 208 784 A (ITOI YASUAKI) 19.April 1989 siehe Abbildung 6 siehe Seite 9, Zeile 1 - Seite 10, Absatz 3	6,10
A	DE 25 44 905 A (BOC LTD) 21.April 1977 siehe Ansprüche siehe Seite 17, Absatz 3	6-8
A	DE 93 08 730 U (G.CICCOLELLA) 12.August 1993 siehe Ansprüche	3,6
A	US 4 171 380 A (FORKNER JOHN H) 16.Oktober 1979 siehe Abbildungen siehe Ansprüche	6,8

1

WEST

INTERNATIONALER RECHERCHENBERICHT

Angaben zu Veröffentlichungen, die zur selben Patentfamilie gehören

(Inte) nales Aktenzeichen
PCT/EP 97/01601

Im Recherchenbericht angeführtes Patentdokument	Datum der Veröffentlichung	Mitglied(er) der Patentfamilie	Datum der Veröffentlichung
DE 3704192 A	25-08-88	EP 0293552 A	07-12-88
		JP 63294767 A	01-12-88
DE 4117093 A	26-11-92	DE 4106376 A	03-09-92
		WO 9215199 A	17-09-92
FR 1495626 A	20-12-67	KEINE	
EP 0152218 A	21-08-85	KEINE	
FR 2596958 A	16-10-87	KEINE	
WO 9215199 A	17-09-92	DE 4106376 A	03-09-92
		DE 4117093 A	26-11-92
FR 2497067 A	02-07-82	JP 57125644 A	05-08-82
EP 0648431 A	19-04-95	FR 2710246 A	31-03-95
GB 2208784 A	19-04-89	JP 1181753 A	19-07-89
		CN 1034475 A	09-08-89
		HK 41992 A	19-06-92
DE 2544905 A	21-04-77	KEINE	
DE 9308730 U	12-08-93	KEINE	
US 4171380 A	16-10-79	KEINE	

WEST